

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 2 x 4 L - 2 paniers - jusqu'à 1,5 kg de frites

Maxima



Description	Caractéristiques
Pour frire deux fois plus de frites et de snacks, essayez cette double friteuse électrique. D'une capacité de 2 x 4 litres, elle est la bienvenue dans toute cuisine de restauration. Cette friteuse professionnelle dispose également d'un thermostat réglable pour chaque friteuse, ce qui vous permet de préparer simultanément des frites dans une poêle et des snacks dans l'autre. Et ce, à une température souhaitée comprise entre 50°C et 200°C. Le voyant orange est éteint ? L'huile est alors à température et la friteuse est prête à l'emploi. Modèle de table compact Une friteuse de bonne qualité est indispensable dans une cuisine professionnelle. Le grand avantage de cette friteuse double est qu'il s'agit d'un modèle compact que vous pouvez facilement placer sur un comptoir ou une table. Bien entendu, la sécurité est essentielle lorsque l'on travaille avec de l'huile chaude. Cette friteuse est donc équipée de deux couvercles amovibles pour éviter les éclaboussures d'huile. La poignée est également résistante à la chaleur, ce qui vous permet de travailler en toute sécurité et, pour plus de stabilité, la friteuse est équipée de pieds en caoutchouc. Pour que l'huile de friture reste fraîche le plus longtemps possible, cette friteuse est équipée d'une zone froide. L'élément chauffant est suspendu à environ 2 cm au-dessus du fond. L'huile située en dessous de l'élément chauffant reste donc plus froide et les miettes brûlent moins facilement. L'huile de friture dure donc plus longtemps et doit être remplacée moins souvent.	Poids (en kg) 9.8
	Capacité d'huile par cuve (en l) 03 -- 04
	Largeur (en cm) 450
	Hauteur (mm) 315
	Zones de cuisson Double
	Avec vidange Non
	Profondeur 385
	Type de branchement Monophasé
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 450 x 385 x 315 mm
	voltage 230 v
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Entièrement en acier inoxydable La friteuse est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité et présente une finition soignée avec des coins arrondis. De ce fait, un nettoyage en profondeur ne pose aucun problème. La cuve, le panier de friture, l'élément chauffant et la base sur laquelle repose le panier peuvent tous être retirés et nettoyés. Pour éliminer les résidus de graisse et d'huile, placez les pièces dans un grand bol d'eau chaude savonneuse. L'extérieur de la friteuse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide, tandis que les accessoires amovibles peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse, d'eau chaude et d'eau savonneuse. Caractéristiques • Thermostat entre 50 °C et 200 °C • Éléments chauffants séparés • Témoin lumineux de température • Poignée résistante à la chaleur • Repose sur 4 pieds en caoutchouc • Construction durable et conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 9,8 kg • Dimensions du panier : L13,5 x P20 x H11,5cm • Dimensions de la machine : L45 x P38,5 x H31,5cm • Puissance de l'élément chauffant : 2,5 + 2,5kW • Puissance électrique totale : 5kW • Capacité des frites : 2 x 0,8kg • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 2500W	